



**JAPANESE  
BBQ RESTAURANT  
MILANO**

**MENU**

## **YAZAWA**

### **UN VIAGGIO ATTRAVERSO IL GUSTO**

Crediamo che l'eccellenza di un menu sia prima di tutto un'esperienza, una scoperta, un viaggio sensoriale che porti il sapore in nuova dimensione.

## **DAL SOL LEVANTE A MILANO**

### **LA MIGLIORE CARNE AL MONDO**

Serviamo solo i tagli più pregiati del manzo *Wagyu Kuroge*.  
Allevato esclusivamente in Giappone secondo tradizioni secolari, dove ottiene il grado A5. Il livello della perfezione.

## **MANZO WAGYU**

### **UNA STORIA INCREDIBILE COME IL SUO SAPORE**

Carne tenera come i massaggi che riceve,  
grasso dolce come la musica che ascolta e un sapore unico  
come le attenzioni che gli vengono dedicate  
durante l'allevamento.

## **CARNE MARMORIZZATA**

### **UN VERO CAPOLAVORO**

Il rosso della polpa si integra con equilibrio  
alle venature bianche del grasso,  
disegnando eleganti trame marmoree,  
da gustare prima con gli occhi e poi con il palato.

## **YAKINIKU**

### **LA GRIGLIA È SOLO L'INIZIO**

*Yakiniku* è il modo migliore di apprezzare  
la superiorità della nostra carne.  
Lo chef taglia ad arte sottili fettine di manzo.  
La cottura perfetta dura tre secondi: "*ichi... ni... san*"  
e dalla griglia arrivano dolci profumi, pieni e speziati.

## **UMAMI**

### **LA SCOPERTA DEL QUINTO GUSTO**

Al primo assaggio le papille sperimentano qualcosa di nuovo.  
Un gusto mai provato, il quinto, il più intenso, il più saporito:  
l'*umami*, l'inizio del viaggio.

# I MENU DEGUSTAZIONE

## TRE PERCORSI NELLA CULTURA GIAPPONESE

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER FARVI PROVARE  
UN'AUTENTICA ESPERIENZA *WAGYU*.

IL MODO IN CUI OGNI SINGOLO PIATTO  
È CUCINATO E SERVITO,  
VI FARÀ SCOPRIRE UN NUOVO MODO DI VIVERE  
IL PIACERE DI STARE A TAVOLA.

I MENU RISPECCHIANO  
LA TRADIZIONE CULINARIA GIAPPONESE:

ANTIPASTO

PORTATA PRINCIPALE A BASE DI  
DIFFERENTI TAGLI DI *WAGYU*

*SHIME*, IL FINE PASTO GIAPPONESE:  
UN PIATTO A BASE DI RISO, SPAGHETTI O ZUPPA

DESSERT

# MENU DEGUSTAZIONE SUKIYAKI

**60 EURO**

---

## LA CONVIVIALITÀ È IL PIATTO PRINCIPALE

*Sukiyaki* è il tipico piatto della famiglia giapponese, dove, in un tegame al centro del tavolo, vengono cucinati vari ingredienti in brodo e condivisi in buona compagnia.

Da Yazawa viene utilizzato un brodo tipico a base di soia e zucchero.

---

### きき酒 3種と小前菜の盛り合わせ **ANTIPASTO**

3 antipastini abbinati a 3 Sake  
SU RICHIESTA (+ 20 EURO)

### すき焼き **SUKIYAKI**

Sottili fettine di controfiletto, tofu e verdure miste vengono servite con un uovo e cotte a bassa temperatura nel tegame.

サーロイン 40gスライス二枚  
Sir Loin tagliata sottile (40g)

季節の野菜、焼き豆腐 盛り合わせ  
Verdure miste e tofu

### 🍴 **SHIME**

Succulenti udon insaporiti ad arte nel brodo del *Sukiyaki*.

五島うどん  
*Goto Udon*

### 甘味 **DESSERT**

すだちのシャーベット  
Sorbetto di *Sudachi* (agrumi giapponese)

# MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CLASSICO

**90 EURO**

---

## IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

Questo è il modo originale di gustare ancora oggi  
il *Wagyu* in Giappone.

Gli antipasti a base di verdure o pesce,  
vengono condivisi tra i commensali per abituare il palato  
ai delicati ed intriganti sapori orientali.

Da qui inizia il viaggio attraverso i diversi tagli di *Wagyu*  
marinati in salse diverse per esaltarne gradualmente  
la sfericità del sapore.

Come da tradizione la degustazione termina con lo *Shime*:  
un riso bianco con ragù di *Wagyu*.

---

前菜

### ANTIPASTI

やみつき和牛ユッケ  
Crudità di *Wagyu*

自家製キムチとナムルの盛り合わせ  
*Kimchi* e *Namuru* misti

矢澤サラダ  
Insalata di YAZAWA

焼肉

### YAKINIKU

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese

🍴

### SHIME

矢澤カレーライス  
Curry di Yazawa

甘味

### DESSERT

すだちのシャーベット  
Sorbetto di *Sudachi* (agrume giapponese)

# MENU DEGUSTAZIONE YAKINIKU CHEF

140 EURO

---

## LA TRADIZIONE DIVENTA GOURMET

Il classico menu *Yakiniku* rivisitato dalla creatività dello chef *Tsuyoshi Noikura*.

Il *Sakizuke* apre la degustazione, un vassoio di cinque antipasti giapponesi misti accompagnati da un bicchierino di sakè.

Si prosegue con tre preparazioni di *Wagyu*, marinate con salse speciali e segrete che portano il palato

a un livello superiore: quello dell'*umami*.

Per finire lo *Shime*, piatti a base di riso.

---

### 先付け SAKIZUKE

季節の小前菜盛り合わせ

Cinque antipasti stagionali misti rappresentativi dello stile tradizionale giapponese

食前酒

Calice di sake in abbinamento

### 焼肉 YAKINIKU

純日本産矢澤牛の焼肉

Grigliata di *Wagyu* in stile giapponese (180g)

- Fettine condite con sale e olio di sesamo
- Fetta di controfiletto grigliata e servita con uovo in camicia
- Fettine condite con la salsa segreta di Yazawa

### 🍴 SHIME

お好みのメものよりお選び頂けます

A scelta fra tre differenti proposte

### 甘味 DESSERT

デザート盛り合わせ

Dolci misti

## 本日のシェフおすすめ LO CHEF CONSIGLIA

- |   |    |
|---|----|
| 自家製キムチ<br><i>Kimchi</i> fatto in casa<br>Cavolo cinese fermentato piccante  | 10 |
| 矢澤牛のユッケ<br><i>Yukke</i><br>Crudità di <i>Wagyu</i>  | 15 |
| 和牛しぐれのポテトサラダ<br>Patate del giapponese nostalgico con <i>Wagyu</i>   | 10 |
| 自家製和牛メンチかつ<br><i>Menchi Katsu</i><br>Crochette di carne <i>Wagyu</i> Giapponese   | 12 |
| 和牛サーロインの手巻き寿司<br><i>Temaki Sushi</i><br>Riso e <i>Wagyu</i> Sirloin avvolti in alga <i>Nori</i>   | 16 |
| 馬ハラミのタタキ<br>Diaframma di cavallo scottato<br>con salsa agrodolce  | 14 |
| 炙り蒸し豚 焦がしネギ醤油<br>Stufato di maiale alla fiamma<br>in salsa di soya antica ricetta   | 14 |
| 季節の前菜盛り合わせ<br>Cinque antipastini stagionali misti<br>in stile tradizionale giapponese   | 18 |
| しゃぶしゃぶうどんすき<br><i>Shabu Shabu</i> con <i>Goto Udon</i><br>Fettine di <i>Wagyu</i> scottate nel brodo bollente<br>con <i>Goto Udon</i> di Nagasaki | 22 |

## 前菜 ANTIPASTI

肉味噌の冷奴 <i>Tofu fresco con ragù di Wagyu piccante</i>	10
鮮魚の南蛮漬け <i>Namban</i> Pesce bianco in carpione alla giapponese	10
季節野菜のきんぴら <i>Kinpira stagionale</i>	10
タコのピリ辛和え Polpo piccante con bastoncini di verdure	12
矢澤サラダ Insalata con cetoriolo, alga <i>Nori</i> e julienne di porro con salsa a base d'olio di sesamo	12
グリーンサラダ Insalata mista	10
自家製ナムル盛り合わせ <i>Namuru misti</i> Verdure stagionali marinate alla giapponese	10
季節野菜の焼きびたし <i>Yakibitashi</i> Verdure grigliate e marinate con <i>Shirodashi</i>	12
マグロの土佐造り Tonno scottato con salsa di agrumi giapponese	18
レッドシーザーサラダ <i>Red Caesar's salad</i>	12
パンツェッタポテト Pancetta con julienne di patate al forno	10
プンタレッレのガーリック紫蘇 炒め Puntarelle saltate con aglio e <i>Shiso</i>	10

## 焼肉

# YAKINIKU DI WAGYU

お任せ和牛 盛り合わせ 50  
Assortimento giornaliero di *Wagyu* (120g)

矢澤焼き 40  
*Yazawa Yaki*  
Due fette di controfiletto marinate in una salsa a base di soia e zucchero, servite con uovo in camicia  
Per 2 persone  
Sapore deciso e permeante, si scioglie in un insieme di aromi dolci e ricercati

## I TAGLI

### SECONDO DISPONIBILITÀ

ザブトン *Zabuton* / リブ芯 *RibShin* 38  
Marezzatura fine ed uniforme, dal gusto intenso e aromatico

ミスジ *Misuji* 38  
Molto marmorizzata, burrosa, dal gusto dolce e delicato

シンシン *ShinShin* / サンカク *Sankaku* 36  
Gusto dolce, deciso, sapido e armonioso

イチボ *Ichibo* / ナカニク *Nakaniku* 36  
Taglio marezzato dal gusto dolce e deciso, sapido e armonioso

ランプ *Rump* / ランボソ *Rumboso* 34  
Taglio magro di buona consistenza e dal gusto persistente

トモ三角 *Tomo Sankaku* / 特上カルビ *Kalbi superiore* 36  
Taglio molto marezzato dolce, intenso  
caratterizzato da una grande scioglievolezza

フィレ *Filetto* 50  
Taglio pregiato unico, morbido, dolce e avvolgente

カルビ *Kalbi* 28

ロース *Lose* 28

---

馬肉ハラミ 18  
Diaframma di cavallo

塩トントロのピリ辛白髪 ネギ 15  
Tontoro al sale con julienne di porro  
condito con olio piccante

## メの逸品 FINE PASTO

熱々、和牛あんかけご飯 <i>Ankake rice</i> Riso in cocotte con ragù di <i>Wagyu</i>	20
矢澤カレーライス <i>Curry di Yazawa</i>	14
ピリ辛和牛担々麺 <i>Tan-Tan Men</i> Ramen in brodo con ragù di <i>Wagyu</i> piccante	16
石焼ビビンバ <i>Bibimbap</i> Riso croccante in cocotte con Namuru e uova	18
矢澤牛の寿司 <i>Sushi di Wagyu (4pz)</i>	20
矢澤牛トロ丼 <i>Wagyu-Toro Don</i> Riso con carne cruda e salsa speciale di soia	16
牛なめろう茶漬け <i>Ochazuke</i> Riso e tartare di <i>Wagyu</i> con brodo e miso	16
季節の炊き込みご飯 <i>Takikomi-Gohan</i> Risotto stagionale alla Giapponese Per 2 persone	18
しゃぶしゃぶ 五島うどんすき <i>Shabu Shabu Udon</i> Fettine di <i>Wagyu</i> scottate nel brodo bollente con <i>Goto Udon</i> di Nagasaki	22
長崎 島原そうめんの熱々かた焼きそば Spaghetti <i>Somen</i> croccanti in tegame con brodo cremoso nello stile tradizionale del sud del Giapponese	16
長崎県産 五島肉うどん <i>Goto Udon</i> in brodo con stufato di <i>Wagyu</i>	18

矢澤カレーうどん 18  
Spaghettoni *Udon* in brodo al Curry  
con *Wagyu*

白飯 4  
Riso Bianco

## スープ ZUPPA

カルビチゲスープ 10  
Zuppa di *Kalbi Chige*  
Zuppa piccante con bocconcini di *Wagyu*  
Per 2 persone

赤だし味噌汁 5  
Zuppa di miso rosso

玉子スープ 4  
Zuppa alla stracciatella

わかめスープ 4  
Zuppa di alga *Wakame*

鶏スープ 5  
Brodino di pollo

## クッパ "KUPPA" RISO IN BRODO

玉子クッパ 10  
*Kuppa* alla stracciatella

野菜クッパ 12  
*Kuppa* di verdure

# 甘味

## DESSERT

抹茶のジェラート Gelato di <i>Macha</i>	5
すだちのシャーベット Sorbetto di <i>Sudachi</i>	5
和三盆のプリン Crème caramel di <i>Wasanbon</i>	6
柚のパナコッタ Panna cotta allo <i>Yuzu</i>	6
季節フルーツのレアチーズケーキ Cheesecake con frutta fresca di stagione	8